47e Année. — N° 14. 6 Avril 1930.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La distillation obligatoire des vins en excédent : une solution démagogique

Dans l'*Eclair* du 12 janvier, dans le *Petit Méridional* du 13 janvier, puis, dans le *Progrès* du 19 janvier, je proposais de résoudre la crise actuelle en envoyant obligatoirement à la chaudière 20 o/o de la récolte de 1929.

Approuvée par les uns, critiquée par les autres, cette proposition présentait cependant tous les caractères d'une mesure *égalitaire*, puisque je conviais tous les viticulteurs, sans exception, à en faire les frais. J'ajoutais, que ce sacrifice apparent n'en était pas un, car la hausse des prix du vin devait compenser, et au delà, la perte subie sur la vente de l'alcool produit.

Trois semaines plus tard (*Petit Méridional* du 8 février), M. Barthe faisait sienne ma suggestion, de distillation obligatoire, mais en la modifiant de telle façon qu'elle fut rejetée par les Syndicats de la C. G. V., tant à Narbonne qu'à Montpellier et à Nimes.

M. Barthe, en effet, proposait de ne faire porter la réquisition que sur les propriétaires produisant plus de 500 hectolitres. Et, dans ces

conditions, l'opération n'aurait porté que sur la moitié environ de la récolte du Midi, et sur 1/4 ou 1/5 des propriétaires de cette région. Dans les autres régions, la réquisition n'aurait atteint que 1/10 ou 1/15 des récoltants.

Mais le projet que viennent de proposer la Commission interministérielle de la viticulture et la Commission des boissons de la Chambre est encore plus contraire à la simple équité. Lisez :

Article premier. — A concurrence d'une somme de 250 millions à prélever sur les disponibiltés du compte spécial du Service des alcools, l'Etat est autorisé à procéder jusqu'au 1er octobre 1930 à des achats d'alcools titrant au moins 60 degrés et provenant exclusivement de la mise en œuvre du vin tel que celui-ci est défini par les décrets rendus en exécution de la loi du 1er août 1905. Ces achats pourront être réalisés par la voie de livraisons obligatoires, imposées tant en France qu'en Algérie aux viticulteurs ayant récolté en 1929 **plus de 500 hectolitres de vin de consommation courante dans des vignobles dont le rendement aura été supérieur à 50 hectolitres à l'hectare**. La quotité des livraisons effectuées dans ce cas par chaque récoltant pourra être déterminée d'après un barême tenant compte de l'importance de la récolte et de la production à l'hectare, sans que, toutefois, le maximum de ce barême puisse conduire à la livraison d'une quantité d'alcool correspondant à plus du tiers de la récolte de vin.

Article 2. — Des décrets rendus sur la proposition des ministres des Finances, du Budget et de l'Agriculture fixeront les prix et les conditions dans lesquelles auront lieu les achats.

Article 3. — En cas de livraison obligatoire, tout retard de livraison sera passible d'une astreinte, dont le recouvrement sera poursuivi comme en matière de contributions indirectes, qui pourra atteindre au maximum 10 francs par hectolitre et par jour de retard.

Dans les termes de ce projet, la réquisition ne frapperait que 1/10 ou 1/15 des propriétaires des départements gros producteurs du Midi, et peut-être tout au plus 1/50 des propriétaires des autres départements.

Cette formule, que j'ai entendu qualifier le démagogique par plusieurs des dirigeants de la C. G. V. — et qui ne mérite que trop ce qualificatif — avant même qu'elle n'ait été aggravée par l'exclusion des vignes ne produisant pas plus de 50 hectolitres à l'hectare, est inacceptable. Elle créerait d'ailleurs un précédent gros de conséquences pour l'avenir. On ne saurait donc trop protester contre son adoption. — *Nous apprenons au dernier moment que la C.G.V. vient de protester énergiquement contre la formule du Gouvernement.*

Faut-il pénaliser les grosses productions ?

La Commission interministérielle de la viticulture vient de présenter un projet qui ne nous paraît pas beaucoup mieux inspiré que le précédent. Voici :

Projet de taxe à l'hectolitre, à percevoir pendant dix ans sur les hauts rendements et sur les plantations nouvelles, exception faite pour les vignes qui seraient plantées en vergers pour la consommation familiale.

Rendements à l'hectare en hectolitres	Vignes actuellement en production ou en remplacement de celle-ci	Vignes plantées après 1930
—	—	—
Jusqu'à 50 hectol.	néant	5 fr. 00
De 50 à 80 —	néant	5 fr. 50
100 à 125 —	1 fr. 00	6 fr. 75
125 à 150 —	2 fr. 00	8 fr. 00
150 à 175 —	3 fr. 50	10 fr. 50
175 à 200 —	6 fr. 00	18 fr. 00
200 à 225 —	9 fr. 50	28 fr. 50
225 à 250 —	14 fr. 00	42 fr. 00
250 à 300 —	19 fr. 50	58 fr. 50
300 à 325 —	27 fr. 00	81 fr. 00
350 et au-dessus	30 fr. 00	90 fr. 00

(Chiffres de la dernière colonne à doubler suivant décision de la Commission interministérielle).

Le rendement taxable serait le rendement moyen du récoltant par déclaration de récolte.

De telles méthodes peuvent nous mener loin ; car, enfin, ce n'est pas seulement en viticulture qu'il y a des inégalités de rendement.

Ne serait-on pas conduit à pénaliser l'agriculteur qui se permettrait de produire 30 quintaux de blé par hectare, alors que de malheureux confrères ont peine à en obtenir de 12 à 15.

Permettra-t-on à tel autre de récolter 30.000 kilos de pommes de terre, quand dans d'autres régions, on ne ramasse que 10 à 12.000 kgs par hectare ?

Ne trouvera-t-on pas scandaleux et intolérable, que dans le département du Nord, par exemple, telle vache de bonne race flamande donne 25 ou 30 litres de lait par jour, alors que dans d'autres régions, des vaches de races moins laitières n'en fournissent que 10 ou 15. ... ?

Mais alors, si vous voulez être logiques, interdisez l'emploi des engrais dans les terrains fertiles, proscrivez les variétés de blés à grand rendement, brûlez les herd-books..., etc., etc.,

Et supprimez aussi, cela va de soi, les Professeurs d'Agriculture, dont le rôle essentiel est de travailler au perfectionnement des méthodes culturales.

Petits vins du Midi et petits vins du Centre

A force de crier sur les toits que les vins légers du Midi sont détestables, anormaux, etc., — alors que bien vinifiés, ils constituent une

boisson très agréable et qui ne saurait nuire à la santé —, nous avons fini par le faire croire non seulement aux consommateurs, mais encore aux vignerons des autres régions de France, qui en profitent pour demander leur exclusion du marché.

L'Agriculture du Centre du 11 mars nous apprend que le groupe parlementaire de défense des vignerons du Centre et de l'Ouest a présenté au Ministre de l'Agriculture un cahier de revendications, où nous relevons tout d'abord les vœux suivants :

Que les décrets prévus au 3e paragraphe de la loi de 1930 **éliminent** *de la consommation directe et du coupage* les petits vins de l'Algérie et du Midi.

Que le décret concernant la composition minimum légale des vins du pays du bassin de la Loire, ne fixe aucun minimum d'alcoolicité.

N'est-ce pas tout à fait joli ?

La motion présentée au Ministre de l'Agriculture se termine ainsi :

Le Groupe considère que la loi du 1er janvier constitue, en tout état de cause, l'ultime concession qui peut être faite dans le but de faciliter la lutte contre des abus dont les viticulteurs du Centre ne sauraient être rendus responsables.

Aussi, le Groupe se déclare-t-il résolument hostile :

A la limitation des plantations ;

A l'extension du droit de visite dans les chais des récoltants ;

A toute modification restrictive de la définition légale du vin ;

A l'obligation légale de la vente au degré.

* * *

Simple question pour terminer :

N'est-il pas à craindre que la création du type officiel du vin de 9 degrés ne constitue une invitation au mouillage des vins de 10 ou 11 degrés : la tentation sera forte si le commerce recherche spécialement les vins de 9 degrés.

Concours de soufres colloïdaux

Un concours pour déterminer la valeur pratique des soufres colloïdaux est ouvert par le Comice Agricole de l'Arrondissement de Béziers.

Adresser les demandes de renseignements, de règlement du concours et d'inscriptions à M. J. Bertrand, secrétaire général du Comice, 60, allées Paul-Riquet à Béziers. Dernier délai d'inscription, 10 Avril courant.

L. Degrully.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux cinq premiers mois de la campagne 1929-30 (Février 1930)

CAMPAGNE 1929-1930	1929-1930		1928-1929	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU	Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectoiltres
QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation des — Vins	»	155.247	»	96.721
Piquettes, marcs et lies de vin	»	267.958	»	237.947
Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	443.676	»	279.397
Fruits autres que les précédents	»	25.107	»	9.153
grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	11.516	»	11.355
Substances farineuses	548	»	429	»
Betteraves	1.074.368	»	839.580	»
Mélasses	138.615	»	95 949	»
Autres substances	7 276	»	4.352	
Totaux	1.220.807	903.504	940.310	634.478
TOTAL DE LA PRODUCTION	2.124.311		1.574.788	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage	47.213		43.614	
Importations (d'après les écritures de la Douane)	195.447		152.917	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1929 libres	1.211.363		»	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1929 réservés à l'Etat	340.086		»	
Stock 1928 libres	»		1.176.103	
Stock 1928 réservés à l'Etat	»		321.495	
TOTAL DES RESSOURCES	3.918.420		3.268.914	

LA CRISE VITICOLE ET LE VINAGE A LA CUVE

Dans l'état économique actuel, ce à quoi il faut surtout viser, c'est à se débarrasser le plus possible des quantités de vins qui pèsent sur le marché et, comme par le passé, le moyen qui apparaît comme le plus efficace, c'est la distillation, cette *soupape de sûreté* qui, à maintes reprises, a fait ses preuves.

Mais, il ne faut pas chercher à remédier à une crise pour en ouvrir une autre sur les alcools de bouche. Il est donc nécessaire, tout en faisant disparaître le plus de vins par la distillation, de ne point charger le marché des alcools.

Au nombre des moyens à préconiser, un apparaît comme devant jouer un rôle très important, par le volume relativement considérable d'alcool qu'il pourrait absorber, *c'est le vinage*, avec cette restriction cependant qu'il ne pourrait être effectué qu'avec de l'alcool de vin à l'exclusion de l'alcool provenant de la récupération des sous-produits de la vinification.

La question du vinage est une question complexe, et toutes les objections qui sont faites à l'adoption de cette pratique en vinification, sont établies sur un gros malentendu, celui qui confond sciemment ou involontairement l'addition d'alcool dans du vin fait et l'addition d'alcool dans la vendange ou les moûts, soit avant toute fermentation soit au début de celle-ci.

Peut-on sciemment assimiler le vinage à la cuve à l'alcoolisation du vin? Assurément non, car l'expérience démontre que l'addition d'alcool à un vin est de nature à amener un certain nombre de réactions, et si le produit alcoolisé apparaît comme normalement plus riche en alcool de la quantité ajoutée, il a perdu de son acidité et une partie plus ou moins importante de ses matières extractives. Il y a donc eu une dénaturation du produit.

Par contre, l'addition d'alcool à la cuve et même dans le moût sera loin de conduire aux mêmes résultats. L'expérience nous apprend, en effet, que l'action de l'alcool ainsi ajouté se traduit, d'une part, chimiquement par une dissolution plus grande des produits solubles contenus dans les matériaux solides de la vendange, et d'autre part physiologiquement, en influant sur le travail biologique des ferments.

D'ailleurs cette pratique du vinage à la cuve a été consacrée par l'expérience et il n'y a pas encore si longtemps que des praticiens éclairés, profitant du privilège des bouilleurs de crus, stockaient d'une année à l'autre les alcools qu'ils produisaient dans le but de s'en servir, selon les besoins du moment, à l'accroissement du titre alcoolique des vendanges ou des moûts destines à la préparation des vins rouges ou des vins blancs et rosés.

La pratique du vinage à la cuve était implicitement autorisée, car le législateur de 1894 qui avait interdit l'alcoolisation des vins en dehors de ceux destinés à l'exportation, sachant ce qui se passait à la production, avait laissé au Comité des Arts et Manufactures le soin de rechercher les moyens les plus propres à se rendre compte d'une alcoolisation frauduleuse. C'est alors que fut établi le rapport de l'alcool en poids à l'extrait sec à 100° et la valeur limite de ce rapport fixée à 4,5 pour les vins rouges et à 6,5 pour les vins blancs avec une tolérance de 0,1.

Or, j'en appelle ici aux techniciens et leur demande si, au cours de leur carrière et avant la guerre, ils ont souvent rencontré des vins rouges,

d'une authenticité non douteuses, pour lesquels ces valeurs limites étaient atteintes ou dépassées ?

Le vinage apparaît donc comme une soupape d'échappement par laquelle disparaîtra une quantité importante de vins. En effet, cette pratique créera un contingentement automatique par la distillation d'une partie de la récolte, la quantité de vins ainsi disparue allant s'ajouter à celle obligatoirement absorbée par la production des alcools de bouche.

En outre, étant donné pour le producteur la facilité qu'il aurait de faire disparaître de sa cave les vins altérés ou douteux, il ne chercherait plus à s'en débarrasser à vil prix et en essayant de le vendre pour la consommation, plutôt que pour la distillerie. Ce serait donc un facteur d'avilissement des cours qui disparaîtrait.

A côté de ces avantages, il en existe encore d'autres présentant un intérêt économique incontestable.

A chacune des crises ayant menacé la prospérité viticole, on s'est élevé d'une part contre l'introduction des vins étrangers à richesse alcoolique et en matières extractives élevées et on a beaucoup parlé d'accroissement des exportations sur les marchés étrangers.

Il est indubitable que si le commerce français est tributaire des pays étrangers pour les vins de haut degré alcoolique et de beaucoup de corps, c'est qu'il n'en trouve pas sur le marché français, et on se trouve en présence d'une situation paradoxale que ce commerce est obligé d'aller chercher en Espagne ou en Portugal les vins qui lui sont utiles, alors qu'il pourrait les trouver facilement dans le Midi de la France si le vinage à la cuve était autorisé.

Mais ici, on se heurte à une objection dont la valeur est beaucoup plus apparente que justifiée et qui est la suivante : permettre le vinage à la cuve de petits vins de vignes à grands rendements, n'est-ce pas vouloir tuer les vins de coteaux déjà fortement handicapés par leur prix de revient ?

Je pense tout de suite que si on voulait faire des vins pouvant remplacer les Espagne ou devant être envoyés sur les marchés étrangers, ce sont justement les vins de coteaux qui devraient être traités.

En effet, la pratique du vinage à la cuve appliquée à des vendanges déjà très riches en sucre, c'est-à-dire en alcool en puissance, permettrait d'obtenir sans peine des produits comparables aux vins étrangers, avec, en plus, plus de finesse et de bouquet que ces derniers.

Je sais, de source autorisée, qu'à partir du moment où le commerce pourra se procurer à sa porte des vins présentant toutes les qualités qu'il recherche, il deviendra un client de plus en plus sérieux pour ces produits et créera des débouchés nouveaux qu'en l'état actuel de la production nationale française, il lui est impossible de se procurer.

En effet, à la suite d'une enquête faite par moi dans un but différent de celui qui nous préoccupe aujourd'hui, j'ai pu me rendre compte que les régions viticoles s'étendant des Pyrénées aux Alpes (Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault et Var) réuniraient difficilement 500.000 hectos susceptibles de concurrencer sur les marchés allemands, anglo-saxons ou scandinaves, les vins espagnols, italiens et portugais.

Une autre objection de principe qui apparaît à première vue comme plus sérieuse est celle qui fait état de la répercussion que pourrait avoir le vinage sur la correction des petits vins de constitution anormale qui, après traitement, redeviendraient normaux.

Cette objection ne résiste pas à un examen critique impartial. En effet, en considérant la faiblesse alcoolique d'un vin comme le seul caractère de l'anormalité d'un vin, on commet une double erreur. D'abord, des vins de très bas degrés alcooliques peuvent être normaux si leur constitution répond complètement aux règles œnologiques actuellement admises. Par contre, des vins souvent plus alcooliques seront nettement anormaux s'ils ne présentent pas entre leurs éléments constitutifs, un équilibre satisfaisant. C'est ainsi que, depuis une dizaine d'années, on a pu constater dans des vins cependant suffisamment riches en alcool, une déperdition continue d'acidité fixe, par suite de la précipitation continuelle, au cours de leur conservation, de bitartrate de potassium, précipitation due à l'excès relatif de potasse sur l'acide tartrique. Cette diminution d'acidité, lorsqu'elle est exagérée, peut communiquer au produit les caractères de vin mouillé, si on applique strictement les règles admises.

Donc, et c'est là la deuxième erreur, lorsqu'on tendra à augmenter le degré alcoolique d'un vin anormalement constitué, on ne corrigera rien du tout et on courra au contraire le risque de précipiter l'évolution des réactions dont le vin est le siège.

J'ai donc personnellement la conviction que ce sont justement les vins véritablement anormaux qui seront distillés et disparaîtront ainsi de la circulation.

Quels sont maintenant les apaisements que l'on peut donner à ceux qui craignent que le vinage à la cuve de vendanges pauvres en sucre et provenant de vignes à grands rendements soit de nature à pousser à la culture extra-intensive ?

Simplement en limitant, comme je l'indiquais déjà en 1926, dans un rapport publié, ici même, à deux degrés la proportion d'alcool ajouté et en n'étendant le bénéfice de cette mesure qu'aux seuls moûts ou vendanges renfermant en puissance au moins 8° d'alcool. On pourrait même sans inconvénient abaisser la limite aux vendanges de 7°.

Dans ces conditions, les vins des régions où le viuage à la cuve aurait été effectué, ne seraient admis à la circulation que s'ils accusaient un degré minimum *n* au-dessus de 8° suivant la proportion *n* du vinage.

Comment circulera l'alcool destiné au vinage ou comment sera-t-il laissé à la disposition du producteur. Il est élémentaire de penser que l'Administration des Contributions indirectes demandera aux détenteurs de cet alcool, certaines garanties lui permettant de pouvoir suivre ce produit et de façon à éviter toute fraude.

Il semble bien que l'on peut donner satisfaction à l'Administration tout en permettant au détenteur, d'une part de ne pas courir le risque de vol qui engagerait sa responsabilité et, d'autre part, d'employer à son gré l'alcool qui lui appartient, en le dénaturant le plus rapidement possible après la distillation, par une addition de vin, en quantité telle que le titre alcoolique du mélange ressorte aux environs de 30°. C'est d'ailleurs de cette manière, qu'autrefois, on conservait les alcools destinés au vinage à la cuve.

A ce titre et étant donné la nature du dénaturant, l'alcool deviendrait moins tentant pour la contrebande. En outre, la dilution nécessiterait, à son tour, l'emploi d'une nouvelle quantité de vin qui, de ce fait, disparaîtrait du marché. Enfin, le mélange alcool et vin acquerrait, au cours de sa conservation et sous l'influence des phénomènes d'éthérification, un ensemble de

caractères dont l'influence non douteuse sur les vendanges ou les moûts traités se traduirait par une augmentation sensible de la qualité.

En somme, le vinage à la cuve apparaît comme un moyen élégant de faire disparaître du marché des vins des quantités importantes de ce produit, et cela d'une façon permanente et sans sacrifice pour le producteur, qui trouvera une compensation certaine dans la vente de vins de meilleure qualité et de conservation assurée.

Jules VENTRE.

CONTRIBUTION A LA RÉAFFECTION DU VIN (1)

« La vallée du Grésivaudan, écrivait Rouault (2), est l'un des pays de France où l'on boit le plus de vin, et pourtant qui peut contester la vigueur et les qualités remarquables des habitants de cette région superbe. Sains de corps et d'esprit, réfléchis, ardents au travail, tous ces grands buveurs sont en outre aimables, gais, généreux, on dirait volontiers que le vin n'en fait que fortifier leurs qualités natives et il est absolument certain qu'il n'en atténue aucune.

« Les vins de la vallée sont colorés, sapides, fruités, ils dépassent rarement 9°, et ont le plus souvent de 7 à 8° avec une acidité assez élevée, du tanin et du tartrate de potasse qui contribuent sûrement à développer leur digestibilité et leur élimination. Une anecdote qui s'est passée dans une des plus jolies communes de la rive droite de l'Isère, Bernin, mieux que tous les écrits dogmatiques, va nous donner une idée de l'influence du vin, sur l'organisme des bons buveurs.

« Dans la commune de Bernin, la vigne est la culture dominante et la sympathie héréditaire de ses habitants pour le vin est telle qu'ils ont reconstitué leur beau vignoble, presque aussi vite que le phylloxera l'avait détruit. C'est dire leur ténacité, leur intelligence et leur aptitude au travail.

« En 1808, c'est loin déjà, il naissait douze garçons. Sur ce nombre, vingt ans plus tard, sept restaient au pays et venaient tirer au sort à Grenoble, canton Est.

« Soixante ans plus tard, en 1888, nos conscrits avaient donc 80 ans. L'un d'eux habitait Annecy ; la nostalgie de sa belle vallée, le désir de revoir les vieux camarades d'enfance et aussi, sans doute, la curiosité craintive de les compter, lui suggérèrent l'idée de venir à Bernin, et de prendre l'initiative de réunir en un banquet fraternel, les glorieux survivants, afin de fêter au seuil de l'éternité, on peut le dire, le soixantième anniversaire de leur tirage au sort.

« Les vieux conscrits, tous vignerons, furent présents ; 7 ils étaient 60 ans auparavant, chantant gaiement derrière le drapeau de la classe, 7 ils se retrouvèrent 60 ans après, et s'asseyaient à la même table, après avoir fait la ronde de leur village, marchant au pas du vieux tambour, derrière le drapeau.

« Le banquet fut joyeux, car les sujets de causerie ne manquaient pas sûrement à ces 7 convives de 80 ans ; aussi se prolongea-t-il fort avant dans

---

(1) Voir p, 301.
(2) *Le Süd-Est*, numéro du 1er janvier 1904.

la nuit, si avant même, qu'un gendarme vint leur signifier qu'ils avaient dépassé l'heure que, dans sa sollicitude toute paternelle, le législateur considère comme devant clôturer toutes les fêtes, l'heure enfin où il est enjoint à tout citoyen de ne plus boire en public.

« Ce n'est pas tout ; si le gendarme en put verbaliser quelques-uns, quelques autres réussirent à s'éclipser en sautant prestement par les fenêtres. Le fait est consigné sur le registre du percepteur qui encaissa les amendes ; il est donc mathématiquement exact. Ce percepteur, M. Fronti, apprenant le motif qui amenait ses braves gens à son guichet, ne put s'empêcher de leur dire : « Ce n'est pas une amende que vous méritiez, c'est une décoration qui vous était due. »

« Et ce banquet de ces 7 vieux braves auxquels s'étaient joints le tambour, le clairon et deux invités, soit 11 en tout, qui tinrent si bien la table durant 12 heures, fût-il arrosé, du moins, en raison de sa durée ?

« Après compte fait, l'hôtelier enregistrait 78 bouteilles, et comme à Bernin, les hôteliers sont de braves gens, les bouteilles à cette époque contenaient presque le litre.

« Je doute qu'on puisse citer un pareil exemple parmi les buveurs d'eau, et l'on conviendra que si le vin ne fait pas vieillir, il ne semble guère non plus abréger l'existence.

« On préconise toutes sortes de cures ; ce serait bien le cas alors de conseiller la cure du vin de Bernin.

« Car ce n'est pas tout. L'un de ces beaux et robustes vieillards s'éteignait doucement, il y a moins de deux ans, à 94 ans sonnés, et durant les deux dernières années de sa vie, il n'absorba presque pour tout aliment que le précieux jus de sa vigne, un peu sucré, vigne qu'il cultivait encore à 92 ans avec une sollicitude qui ne s'est jamais ralentie durant sa longue et laborieuse existence.

« Cette particularité remarquable provoqua même une réflexion interrogative d'un de ses petits enfants à son instituteur durant une séance d'enseignement antialcoolique qui embarrassa sûrement ce brave maître, exaltant par un beau zèle les méfaits de l'alcool et quelque peu aussi des boissons alcooliques, en exibant cette hideuse figure d'ivrogne envoyée dans nos écoles :

« *Mais Monsieur, hasarda timidement l'enfant, mon grand'père a toujours été grand buveur de vin, actuellement, il a 93 ans, c'est son seul aliment, et pourtant il n'a jamais été malade* ».

« On dira j'en suis sûr, mais la vie au grand air, le travail de la terre prédispose à la longévité ?

« Nous l'admettons volontiers et le proclamons partout, mais nous ajoutons partout que le vin paraît singulièrement aider à cette longévité et tout au moins, il est inadmissible de supposer qu'il nuise en quoique ce soit à moins d'un abus, dont ne serait pas exempte l'eau elle-même, si toutefois on était tenté d'abuser de l'eau.

« Par conséquent imitons sagement les vieillards de Bernin, les vignerons du Grésivaudan buveurs de bons vins et travaillons ferme, nous donnerons de l'aisance à nos familles et un peu de gaieté, sinon de la joie autour de nous. »

Et Rouault, dont tous ceux qui l'ont connu savent avec quel soin scrupuleux il se documentait avant de relater un fait ou d'émettre une opinion, ne s'était pas contenté des renseignements que lui avait donnés notre ami

Comte, ancien maire de Bernin et président de la Société d'Agriculture de Grenoble, il avait exigé des bulletins de naissance et des certificats de vie des banqueteurs de 1888.

Cette histoire, dont l'authenticité ne peut être contestée, montre bien que le bon vin augmente la force et la longévité du travailleur, contribue à le maintenir en bonne santé pendant sa vieillesse.

Et il ne faudrait pas croire que l'histoire des conscrits de Bernin soit une exception, elle a paru toute naturelle aux habitants du pays, qui en ont été les témoins, et à ceux de la vallée de Grésivaudan qui savent bien que pour donner un grand effort, au moment des grands travaux, surtout pendant la fenaison et la moisson, il ne faut pas oublier de porter des bouteilles et des grandes au champ.

Il est bien à craindre qu'il n'en serait pas de même, si le Persan, la Mondeuse et la Jacquère, principaux cépages de la région étaient remplacés par le Clinton et le Noah, dont nous avons indiqué les méfaits plus haut, lesquels n'ont pas pénétré dans la région que nous considérons, qui a conservé son culte pour le bon vin.

Et en condamnant le Clinton et le Noah, je n'entends nullement jeter un anathème sur l'ensemble des hybrides franco-américains, ayant été d'ailleurs un des premiers à les présenter aux viticulteurs. Quelques lecteurs du *Progrès* se souviennent peut-être qu'en 1893, je décrivais dans cet organe, les premiers hybrides Seibel, à une époque où la viticulture officielle, et même la majorité des notabilités viticoles, n'étaient guère favorables à la substitution des cépages issus de l'hybridation à nos vieilles vignes françaises.

Les opinions ont bien changé depuis et les adversaires irréductibles des hybrides deviennent très rares, mais au point de vue de la réaffection du vin en général, qui fait l'objet de cette note, il convient d'observer rigoureusement certaines règles, en ce qui concerne ces nouveaux cépages. Bien entendu, les vins de cépages nuisibles comme ceux que nous avons signalés plus haut. Fort heureusement, il en existe beaucoup qui non seulement ne laissent rien à désirer au point de vue hygiénique, mais qui sont parfaitement acceptables et peuvent être classés dans les bons ordinaires et même dans les grands ordinaires.

Que faire avec ces derniers, les seuls à multiplier pour la vente à la consommation, afin de contribuer à faire reprendre le vin en affection ?

D'abord bien choisir les hybrides au point de vue de la qualité et de la tenue du vin, mais surtout à restreindre le nombre de cépages entrant dans la confection d'un vin. Contrairement à une opinion répandue, même parmi les viticulteurs, il est absolument inexact que la valeur d'un vin dépend du nombre de variétés qui entrent dans sa confection. Mon ami Ravaz a donné un exemple typique du contraire quand il a raconté dans le *Progrès*, comment les élèves de l'Ecole de Montpellier avaient apprécié le vin résultant des nombreuses variétés d'hybrides de ses collections, qu'en bon administrateur, il avait pensé à faire consommer au réfectoire. « Comme il n'avait aucun goût de maladie, ils ont bien été dans l'obligation de l'accepter sans protester : seulement eux qui n'ont jamais assez du rosé ou du vin d'aramon habitue's, n'arrivaient jamais à achever leur bouteille et j'ai dû mettre fin spontanément au supplice ».

Ce qui s'est passé à l'Ecole se passe dans les cafés de village, où les consommateurs de passage s'ils vident leur bouteille de mauvais hybride se gardent bien d'en demander une autre et s'ils reviennent dans l'établissement

remplacent le vin par une liqueur quelconque, dont l'action est autrement nocive que le vin.

D'une manière générale la qualité des vins de café est inférieure à ce qu'elle était autrefois ; le résultat est qu'elle a entraîné la diminution de la consommation de cette boisson. Il y a cependant des exceptions, même dans les villes, et à Grenoble notamment plusieurs établissements tiennent à honneur de conserver les bons vins de pays. Dans l'un d'eux, j'ai fait une petite enquête, j'ai appris d'abord qu'en général les tenanciers se retiraient au bout de 10 ans après fortune faite et le soin qu'ils apportent à ne servir que des vins provenant de bons crus n'est pas étranger à leur succès financier. L'établissement n'est pas grand, il y a 9 tables seulement et petites. On y consomme environ 200 hectolitres de vin, par année, les bouteilles sont petites comme dans les autres café, mais personne ne s'en plaint en raison de la qualité du vin.

Celui-ci est excellent, le rouge provient précisément de la région de Bernin dont nous avons raconté l'histoire des conscrits de 1808 et le cafetier s'attache à ne servir que du vin de même origine pendant toute l'année, ce qui est facile pour le rouge, son vendeur en récoltant une quantité supérieure à ses besoins.

Ce vin a un caractère qu'apprécie non seulement les travailleurs qui fournissent un effort considérable leur permettant de supporter une ou plusieurs bouteilles, mais je vois aussi des personnes passant leur journée dans un bureau ou un magasin où le cerveau travaille plus que les muscles, venir le soir. en guise d'apéritif, prendre un canneton de vin blanc ou rouge.

Pour revenir aux vins d'hybrides qui, il faut bien le dire, n'ont pas encore pris une place importante dans les établissements fréquentés par les véritables gourmets, il est indispensable, pour qu'ils soient adoptés par ces derniers, que les producteurs s'attachent non seulement à ne multiplier que ceux qui donnent du bon vin, mais à faire des cuvées avec un seul ou deux cépages au plus. C'est le seul moyen d'avoir un vin ayant du caractère. Il faut à tout prix éviter d'avoir un vin de rue banal, sans distinction, comme les vins provenant d'un grand nombre de cépages, qu'ils soient vinifera ou hybrides de vinifera, dont les qualités des meilleurs sont masqués par les mauvais. Et il est évident que si on servait à des consommateurs en permanence du vin, comme celui du Seibel 1000, que je dégustais récemment chez M. Villard de St-Vallier, il aurait dans l'établissement vite acquis une grande réputation.

Les viticulteurs dans les pays où les cafés et hôtels constituent leur principal débouchés devraient toujours considérer les chefs de ces établissements comme de véritables collaborateurs. C'est dans cet esprit que j'avais fait admettre, en établissant le programme de plusieurs expositions de vins, qu'une classe serait réservée aux hôteliers et cafetiers qui présenteraient des vins de pays en leur distribuant des diplômes qu'ils seraient autorisés à placer dans leur établissement,

A la vérité cette innovation n'a pas réussi complètement, beaucoup de concurrents par suite du manque de publicité et aussi parce qu'il y avait peu d'établissements en état de faire figurer des produits ayant une réelle qualité.

Cette proposition, qui malgré quelques critiques de certains viticulteurs voulant réserver aux seuls producteurs le bénéfice des récompenses attri-

buées dans des concours, a reçu de la grande majorité des intéressés l'accueil qu'elle me paraissait mériter et l'idée n'est pas abandonnée.

Ajoutons d'ailleurs que la critique faite à cette proposition n'est pas bien sérieuse, attendu que les producteurs conservent leur droit de présenter les vins de même nature que ceux qu'ils ont vendus et que leur nom figurant également sur les étiquettes des bouteilles présentées par leurs acheteurs, c'est une réclame supplémentaire en leur faveur.

Sans doute c'est un moyen qui n'est pas appelé du jour au lendemain à faire reprendre le vin en affection par ceux qui lui font des infidélités, mais il peut aider cependant les viticulteurs qui visent ce but en s'attachant à faire du bon vin par la culture des cépages de choix, vinifiés à part et en tenant compte de tous les facteurs qui contribuent à augmenter la qualité du vin.

L. Rougier,
Directeur honoraire des Services agricole,
de l'Isère.

QUELQUES OPINIONS SUR LA CRISE
ET SES REMÈDES

Monsieur le Directeur,

« Je lis dans le *Progrès* de cette semaine que l'idée de remédier à la mévente des vins par le blocage semble prendre corps ; un projet dit transactionnel va peut-être être présenté au Parlement.

Souhaitons qu'on lui oppose la question préalable.

Cet appel à la loi pour parer artificiellement à la mévente d'un produit est inadmissible.

Si le blocage était voté, il consacrerait tout d'abord une inégalité fâcheuse entre les propriétaires qui auraient déjà vendu, et ceux qui auraient encore leur récolte. Mais ce serait là son moindre défaut.

La mévente provient surtout d'un excès de production. Ou, rien n'a été épargné pour le provoquer. — On a créé — en partie aux frais des contribuables — des coopératives dans les moindres villages.

Débarrassés du souci d'organiser une cave, et de faire leur vin, nos cultivateurs se sont mis à planter de la vigne dans leurs meilleures terres, au détriment d'autres cultures. Tel des villages de ma région qui ne récoltait pas 3.000 hectolitres, en produit maintenant 25.000, et les dernières plantations ne donnent pas encore ! On a préconisé officiellement les procédés permettant d'augmenter la production, fut-ce au détriment de la qualité : cépages à grand rendement, fils de fer, cultures et engrais intensifs. Et quand avec terreur on constate que tous ces efforts ont eu plein succès, vite on fait appel à l'Etat Providence. — Mais si l'Etat est chargé de supprimer la mévente des vins, pourquoi ne le ferait-il pas pour tous les autres produits ?

Dans une partie de la vallée de la Durance, alléchés par les hauts prix antérieurs, nos paysans se sont lancés dans la culture des oignons. Ils ne peuvent les vendre cette année et les jettent à la voirie par milliers de kilogs. — A quand le blocage des oignons ?

On demande à l'Etat de régulariser nos ventes ; de nous dire quand et comment nous pourrons vider nos caves. — Trouve-t-on que nous ne sommes pas suffisamment réglementés ? Que l'Etat et ses paperasseries ne nous ont pas assez envahis ?

Mais au surplus, tout comme dans d'autres domaines où l'Etat s'est cru autorisé à intervenir, le remède qu'il appliquerait ne ferait qu'aggraver le mal.

Du jour où il sera établi que l'Etat se charge d'écarter du viticulteur l'aléa de la mévente, qui hésitera à planter de la vigne ? Et à quelles proportions faudra-t-il alors porter le blocage ? Osera-t-on proposer cette mesure inique d'interdire les nouvelles plantations et de créer ainsi un privilège révoltant en faveur des vignobles actuels ? ?

Que l'Etat nous protège contre l'envahissement des vins étrangers ; qu'il réprime le mouillage et la fraude sous toutes ses formes ; que, se décidant à des économies, il rende possible la réduction des impôts, et des frais de transport. Il sera là dans son rôle, mais qu'il s'y renferme. Pour tout le reste, qu'il nous laisse débrouiller. — Faisons du vin meilleur, fut-ce en en faisant moins ; intensifions la propagande pour le vin ; résignons-nous à l'offrir à des prix raisonnables à la clientèle que les prix excessifs en ont éloignée — et nous pourrons ainsi nous sauver par nous-même.

Je vous livre ces observations ; elles ne plairont peut-être pas à beaucoup de gens — ce qui ne suffira pas à prouver qu'elles ne sont pas justes.

Veuillez agréer, etc., ».

Alfred Jauffret,
Propriétaire-viticulteur,
à Mallemort (B.du-R.).

16 mars 1930.

LA NICOTINE ET LES ARSÉNIATES

Les parasites animaux devenant actifs dès le départ de la végétation, les agriculteurs doivent actuellement s'approvisionner en insecticides de choix, en vue de les appliquer au cours d'une période nettement définie par le cycle évolutif des ravageurs.

On sait que l'efficacité des traitements dépend étroitement de la concentration des bouillies, de l'époque de leur emploi et des soins apportés pendant l'opération.

Il n'est donc pas inutile de rappeler les principes qui président à l'utilisation des insecticides les plus courants : la nicotine et les arséniates.

La nicotine à peu près seule utilisée autrefois avec succès dans la destruction des pucerons et autres parasites animaux, est un poison violent, mais dont le pouvoir insecticide diminue assez rapidement ; c'est pourquoi elle est employée surtout dans les traitements curatifs.

Les entrepôts de tabac du chef-lieu d'arrondissement peuvent livrer la nicotine sous les trois formes suivantes :

1° Jus titrés ordinaires contenant 10 à 20 grammes d'alcaloïde ; c'est-à-dire de nicotine pure par litre ;

2° Jus titrés renforcés à 40 grammes de nicotine pure par litre ;

3° Extraits titrés de nicotine à 500 grammes de nicotine pure par litre.

Les solutions nicotinées sont utilisées en pulvérisations à raison de 120 à

150 grammes de nicotine pure pour 100 litres d'eau, ce qui correspond à l'emploi de :

12 à 15 litres de jus ordinaire à 10 grammes ;
Ou 6 litres à 7 litres de jus titré ordinaire à 20 grammes ;
Ou 3 litres à 4 litres de jus titré renforcé à 40 grammes ;
0 litre 20 à 0 litre 30 (un quart de litre environ) d'extrait titré à 500 grammes.

Le bidon d'un demi litre d'extrait titré à 500 grammes coûtant actuellement 35 frs, le prix de 100 litres de bouillie nicotiné revient donc à 17-20 frs environ.

On utilise beaucoup de nicotine contre les pucerons, dès leur apparition sur les arbres fruitiers, à raison de 100 à 125 grammes de nicotine pure pour 100 litres d'eau.

Pour se débarrasser plus sûrement de ces parasites extrêmement prolifiques, il est bon d'ajouter à cette solution :

Cristaux de soude	200 grammes ;
Savon noir	1 kg. ;
Alcool dénaturé..	1 litre.

Cette dernière bouillie est plus toxique et plus adhérente. Il est bon de renouveler ce traitement quinze jours plus tard.

Les arséniates sont de puissants insecticides ; leur toxicité est de longue durée et leur utilisation est régie en agriculture par plusieurs décrets ; celui du 25 février 1928 précise en particulier l'emploi de l'arséniate de plomb, qui est autorisé pendant les périodes suivantes :

Vigne. — De la fin des vendanges jusqu'à la véraison.

Pommier, Poirier, Prunier, Pêcher, Amandier. — De l'époque qui suit la récolte totale des fruits jusqu'à cinq semaines après la floraison.

Cerisier, Abricotier. — De l'époque qui suit la récolte totale des fruits jusqu'à la fin de la floraison.

Les arséniates purs s'emploient à raison de 500 grammes d'arséniate de plomb ou de 250 grammes d'arséniate de chaux pour 100 litres d'eau. Mais la pureté des composés arsenicaux livrés par le commerce est variable ; certains présentent 95 à 98 o/o de pureté, d'autres 70 à 75 o/o ; d'où la proportion d'anhydride arsénique, c'est-à-dire d'élément utile, varie avec l'origine du produit. C'est pourquoi il est préférable d'utiliser les doses d'arséniate indiquées par le fabricant. En général on utilise environ 1 kg. d'arséniate de plomb, ou 0 kg 500 d'arséniate de chaux pour 100 litres d'eau.

Pour préparer une bouillie arsénicale il suffit de diluer la pâte (ou la poudre) dans une petite quantité d'eau et de verser celle-ci dans le volume d'eau déterminé. On peut ajouter l'arséniate à la bouillie cuprique si on doit procéder en même temps à un sulfatage. Dans ce cas, il est préférable de préparer à part chacune des bouillies dans la moitié du volume d'eau déterminé, et de les mélanger ensuite pour obtenir la proportion exacte de chacun des produits (arséniate et sulfate de cuivre) pour 100 litres d'eau. Cette préparation doit se faire au moment de l'emploi

On fait généralement appel à l'arséniate diplombique en pâte, qui s'est montré jusqu'ici le plus pratique, et supérieur à l'arséniate triplombique. Le prix de revient de la dose-hectolitre est de 6 à 7 francs.

Au vignoble, nous conseillons l'incorporation d'arséniate diplombique

comme nous venons de l'indiquer, dans les sulfatages qui précèdent la floraison en vue de faire avorter les premières attaques d'altise, de pyrale et d'eudémis.

Au verger, les pulvérisations arsénicales à la fin de la floraison des arbres fruitiers, c'est-à-dire immédiatement après la fécondation (déterminée par la chute des pétales), détruisent une très grande proportion d'insectes qui rendent les fruits véreux, surtout si ce traitement est renouvelé huit à dix jours plus tard.

Les résultats que nous avons obtenus l'année dernière dans le Tarn sur des pommiers âgés, n'ont pu que confirmer l'efficacité de l'arséniate diplombique. L'obtention de fruits sains est à ce prix.

Il est superflu de recommander aux praticiens de prendre les précautions les plus élémentaires d'hygiène au cours de l'emploi des insecticides, en vue d'éviter tout accident (éviter de fumer au cours de l'exécution des traitements; ne jamais manger avant de s'être lavé très soigneusement les mains).

R. Roubin,
Professeur d'Agriculture à Albi.

LES VARIÉTÉS D'AVOINE

AU CENTRE NATIONAL D'EXPÉRIMENTATION AGRICOLE DE GRIGNON EN 1929

En 1929, 13 variétés ou sélections de variétés d'avoine ont été ensemencées en grandes parcelles doubles dans les conditions de la culture normale ; l'ensemble des 2 parcelles représente de 46 à 52 ares. Malgré la sécheresse, l'aspect fut très satisfaisant pendant toute la végétation.

Les moyennes des rendements rapportés à l'hectare sont exprimées ci-après :

	Quintaux
Victoire sélection Dippe (Allemagne)	38,97
Mansholt (Hollande)	37,03
Strube (Hollande)	36,53
Ligowo (semence Vilmorin)	36,26
Beseler (Allemagne)	36,16
Victoire originale Svalof (Suède)	35,05
Brieligo (Denaiffe)	34,38
Pluie d'Or (sélection Kirsche, Allemagne)	34,30
Lochow (semence Grignon 10e année)	33,76
Pluie d'Or originale Svalof (Suède)	33,74
Lochow originale (Allemagne)	32,87
Noire Inversable ou Ligowo-Brie (sem. Grignon)	32,06
Grise de Houdan (semence de Grignon)	30,48

L'année a été favorable aux avoines à grain blanc, la variété Victoire sélection Dippe s'était très bien classée dans les essais préliminaires en 1927 et 1928 ; en 1929, cette variété est en tête dans la même série d'essais. Mansholt a repris un très bon rang. Brieligo est la première parmi les avoines à

grain noir. Les avoines à grain jaune sont voisines de classment, les types originaux étant moins bien classés en 1929.

La comparaison de 6 variétés peut être faite pour la 7e fois, les moyennes sont les suivantes :

	Quintaux		Quintaux
	—		—
Victoire	34,69	Mansholt	31,52
Lochow............	33,74	Pluie d'Or	31,50
Ligowo-Brie.......	32,44	Houdan....	30,10

Le classement moyen reste à peu près le même que précédemment, Mansholt passe du 5e rang au 4e rang.

* * *

Les observations faites à Grignon sur les diverses variétés permettent de fixer ainsi les principales caractéristiques.

a) *Variétés à grain blanc* :

Victoire (Svalof Suède) : mi-hâtive, tallage faible, hauteur moyenne, résitance moyenne à la verse ; 70 à 72 o/o d'amandes, bonnes terres.

Mansholt (Hollande) mi-hâtive, tallage faible, hauteur moyenne, bonne résistance à la verse ; 70 à 72 o/o d'amandes, bonnes terres fertiles.

Strube (Allemagne) : très voisine de Victoire comme caratères et aptitudes.

Ligowo (semence de France) : hâtive, tallage faible, hauteur moyenne, résistance moyenne à la verse ; 70 à 72 o/o d'amandes, terres moyennes.

Beseler (Allemagne) :mi-hâtive, tallage faible, hauteur moyenne, résistance moyenne à la verse, 68 à 70 o/o d'amandes, bonnes terres fertiles.

b) *Variétés à grain jaune* :

Lochow (Petkus, Allemagne) : hâtive, tallage faible, hauteur moyenne, résistance un peu faible à la verse ; 71 à 73 o/o d'amandes, bonnes terres et terres moyennes.

Pluie d'Or (Svalof, Suède) : mi-hâtive, tallage faible, hauteur moyenne, résistance moyenne à la verse ; 69 à 71 o/o d'amandes, bonnes terres.

c) *Variétés à grain noir ou gris* :

Grise de Houdan : mi-hâtive, fort tallage, hauteur faible, très faible résistance à la verse ; 73 à 74 o/o d'amandes, terres moyennes et médiocres.

Noire Inversable ou Ligowo-Brie de Schribaux : mi-hâtive, tallage très faible, hauteur grande, excellente résistance à la verse ; grains souvent aristé, 62 à 64 o/o d'amandes, terrains variés.

Brieligo (Denaiffe) : mi-tardive, bon tallage, hauteur assez grande, résistance moyenne à la verse, grain souvent aristé, 66 à 68 o/o d'amandes ; bonnes terres et terres moyennes.

Des détails sur les essais figureront dans le compte rendu général de la Ferme extérieure de Grignon, qui paraîtra vers le mois de mai.

* * *

SEMENCES D'AVOINE

Des semences provenant des variétés diverses cultivées en comparaison et des cultures ordinaires (varieté Lochow) sont en vente à la Ferme extérieure de Grignon (Centre national d'expérimentation agricole) au prix de 180 frs les 100 kgs, logé, sur wagon départ gare Plaisir-Grignon Paiement par chèque sur banque ou par versement au compte-postal Paris 987-88. Adresser les commandes à M. Brétignère, Directeur de la Ferme extérieure de Grignon.

L. BRÉTIGNIÈRE.

DES PRIX LACTO-VINIQUES

Les débitants de vin devraient bien imiter les débitants de lait, non pas ceux qu'on poursuit pour mouillage, mais ceux qui revendent le lait pur avec un bénéfice normal.

C'est ce qui semble ressortir comme première morale d'un récit de voyage d'un marchand de vaches laitières dans le Midi viticole.

D'Avignon à Perpignan, il a payé le vin 12 à 15 francs le litre dans les restaurants, c'est une plus-value de 900 pour cent sur le prix de cession par le producteur.

Cependant, dans les mêmes villes, le lait fait à peine la culbute de prix entre la ferme et le débit, il triple toutefois au restaurant.

On sait bien qu'il y a des taxes fiscales sur le vin. Mais c'est une marchandise moins périssable que le lait et qui se transporte plus facilement et souvent moins loin dans les pays viticoles.

La seconde morale est destinée à nous rendre très modestes. Si nous n'arrivons pas à freiner chez nous le principal facteur de sous-consommation qui est le rapport du prix de détail au prix de production, comment espérer avoir de l'influence sur les étrangers auxquels nous demandons de baisser les barrières douanières ou de renoncer au régime sec ?

Commencez donc, diront-ils, par servir le vin au double du prix de gros aux voyageurs dans les pays de production !

* * *

Sur le front de Bourgogne

Avant la grande bataille qui s'étendra en Mars à tout le front de dissidence forcée pour l'appellation Bourgogne, des combats d'avant-garde ont lieu aux avant-postes, après quoi la Garde des Grands Crus se formera en carré dans le Palais de Justice de Dijon.

C'est le 26 Février 1930 que le Tribunal Civil d'Auxerre a déclaré que le vin de Saint-Bris-le-Vineux aurait droit à l'appellation « Bourgogne Saint-Bris ».

Le vignoble de Saint-Bris est planté sur les marnes kiméridiennes d'un vallon sec aboutissant à l'Yonne, et non au Serein, ce qui l'a fait semble-t-il

exclure de l'appellation « Chablis » pour ses vins blancs. Ils eurent provisoirement le droit de s'intituler « Chablis-Village ».

Ainsi les nègres congolais du bec-de-canard cédé à l'Allemagne en compensation du Maroc changèrent trois fois de nation en cinq ans !

Pierre LARUE

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Dégustation de vins d'hybrides à Toulouse. — En raison des perturbations occasionnées par les inondations et, à la demande de nombreux viticulteurs et exposants, le Syndicat Agricole de la Haute-Garonne a décidé de retarder d'une quinzaine la dégustation de vins d'hybrides dont la date avait été précédemment fixée du 24 au 30 Mars,

Comme suite à cette décision, nous prévenons les exposants que les échantillons pourront être reçus au siège du Syndicat, 17 Place Dupuy, Toulouse, jusqu'au Samedi 5 Avril et la séance publique au cours de laquelle seront lus le rapport et le palmarès est fixée au Dimanche 13 Avril à 9 heures 30 du matin à la Maison d'Agriculture, rue Ozenne, à Toulouse.

XIIe Congrès de l'Agriculture Française. — Le XIIe Congrès de l'Agriculture Française se tiendra cette année à Paris, du 15 au 17 mai.

La Confédération nationale des associations agricoles chargée d'organiser les Congrès nationaux a décidé de réserver la principale place aux problèmes d'organisation de la vente en commun par les agriculteurs et de montrer quelle est l'importance des forces économiques agricoles pour que le soutien nécessaire ne soit pas refusé par les pouvoirs publics à l'Agriculture.

Nous demandons à toutes les associations agricoles d'envoyer au Congrès de Paris de nombreux délégués.

Pour tous renseignements, écrire au secrétariat de la C.N.A.A., 39, rue **d'Amsterdam, Paris 8e.**

Xe Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin à Ribeauvillé, mardi le 6 mai 1930. — Le premier mardi du mois de mai, c'est-à-dire le 6 mai 1930, aura lieu à Ribeauvillé la Xe Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin organisée par les Syndicats Viticoles de Beblenheim, Bergheim, Hunawihr, Mittelwihr, Ribauvillé, Riquewihr, Rodern, Rohrschwihr, St-Hippolyte et Zellenberg. Par la même occasion on organisera une Exposition de machines et articles viticoles et vinicoles. Les exposants sont invités à se faire réserver dès maintenant les emplacements nécessaires par la Section Viticole de Ribeauvillé.

Exposition d'appareils agricoles, viticoles et vinicoles, dimanche 13 et lundi 14 Avril 1930, à Nuits-St-Georges, avec le concours des Associations agricoles, viticoles et vinicoles de Nuits-Saint-Georges, et du Syndicat de Défense de Vosne-Romanée, sous la présidence d'honneur de M. le Préfet de la Côte-d'Or, M. le Sous-Préfet de Beaune, M. M. les Sénateurs et Députés de la Côte-d'Or, M. Gouroux Conseiller général; sous la présidence effective

de Monsieur Henri Challand, Maire de Nuits; Noirot, Conseiller d'Arrondissement; Janin Directeur des Services Agricoles du département de la Côte-d'Or; Grandvigne, Directeur de la Station agronomique de Dijon; Ferre Directeur de la Station Œnologique de Bourgogne.

1re partie. — Dimanche 13 et lundi 14 Avril de 8 heures à 18 heures, sous le marché couvert, Exposition des appareils agricoles et vinicoles. Les derniers modèles seront exposés.

2me. — Sous les auspices des groupements viticoles de Nuits-Saint-Georges dans les locaux de la Cave Coopérative des Vignerons. Foire dégustation des grands vins de la région de Nuits-Saint-Georges, prix d'entrée : 10 Francs.

3me partie. — Grande fête Foraine.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Quelques demandes en réassortiment ont donné une petite animation au marché, où cependant les affaires de gros à gros restent de peu d'importance. Les prix pratiqués sont restés à peu près les mêmes, soit : Les vins rouges du Midi 8° de 120 à 125 fr., les 9° de 135 à 140 fr., les 10° de 140 à 145, les 11° de 150 à 160, les 12° autour de 175 fr. Des vins blancs du Centre ordinaires, faisant 8°5, ont été offerts à 120 fr. Des rosés d'Algérie 10° à 145 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares ou quais de Paris.

Les débitants, qui ont entendu parler de hausse possible dans les prix, semblent avoir fait des commandes ces jours derniers, un peu plus fortes que celles qu'ils faisaient depuis quelque temps.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 24 mars	Cours du 31 mars
—	—	—	—
8°			
8 à 9°	130	8,00 à 9,00	Aramon 8,00 à 9,00
9 à 10°	à	9,00 à 10,00	Montagne 9,00 à 10,00
11°	150	10,00 à 10,50	Costières 10,00 à 10,50
11 à			
Rosé, Paillet, gris	16,50 à 17	8 à 9	8 à 9
Blanc Bourret		9,50	9,50 à 10,00

Alès. — Cours du 28 mars 1930. — Section des vins et spiritueux : vin rouge aramon, 65 à 80 fr. l'hecto ; vin rouge coteaux, 75 à 95 fr. l'hecto, suivant qualité et degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 25 mars	Cours du 1er avril
—	—	—	—
8°	138		
9°	à		
10°	165	60 à 80	9 à 10° 60 à 80
11°		90 à 110	9,5 à 11° 90 à 110
Rosé	16 à 17		
Blanc de blanc			

Cote de la Chambre d'Agticulture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge et rosé, 8fr. 50 à 10 fr. 60 le degré. Les beaux vins sont très recherchés.

Blanc de blanc, 11 à 12 francs ; Clairette, 12 à 13 francs.

Alcools : Eau-de-vie de marc, 700 francs les 100 degrés ; trois-six de vin, on offre 765 francs les 100 degrés.

Montpellier. — Du Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève C. G. V., 16, rue de la République, à Montpellier.

Fons, 130 hectos, vin rouge 9°5, à 87 fr. l'hecto ; Fons, un lot vin blanc, 10°2 à 100 francs ; Aniane, 130 hectos, vin rouge, 10°5, à 105 francs ; Baillargues, 300 hectos, vin rouge, 11°, à 105 francs ; Baillargues, 200 hectos, vin rosé, 10°1, à 100 francs ; Paulhan, un lot clairette, 14°, à 180 francs ; Aspiran, un lot clairette, 14°1, à 170 francs.

Béziers — (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1919	Cours du 21 mars	Cours du 28 mars
—	—	—	—
8°	15,50 à 16,00		
9°		8,00 à 10,50	8,00 à 10,50
10°	le degré		
11°			8 à 9,50
Vins rosés 8°			9 à 10,00
Vins blancs			

Chambre d'agriculture de Béziers. — Vins rouges, de 9 à 10 fr. 50 le degré. Cours fermement tenus.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 30 mars 1930 : Vins rouges, de 9,00 à 11 fr. 00 le degré.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 23 au 29 mars 1930 :

Récolte 1929 — Vins rouges, 8,»» à 10,«» le degré ; bourrets et picpouls, »,»« à »» fr. ; clairettes, «« à «» fr. ; rosés, 8 à 10.

Carcassonne. — Semaine du 23 au 29 mars 1930 :

Vins rouges, 8,50 à 10,50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges : de 9,25 à 11 fr. 25 le degré.

Observations. — La fermeté s'accentue sur toutes les qualités de vin.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 20 au 27 mars. — Vins du Narbonnais, de 8,50 à 10 fr. 50 le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 9 fr. 50 à 11 fr. 00

Corbières, de 10 à 12 degrés, de 9 fr. 50 à 11 fr. 00

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 22 mars		Cours du 29 mars	
—	—				—
8°					
9°	134		8,00		8,00
10°	à	8 à 11°	à	8 à 11°	à
11°	185		10,00		10,00
12 à 13°					
11°					

Perpignan. — Cours des vins du 29 mars. — Cote officielle de la Chambre d'agriculture :

Vins rouges : de 8 à 11 degrés, de 8,50 à 10 fr. le degré. Les vins à fort degré sont recherchés.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Le mouvement d'achats que l'on constatait déjà en Gironde s'est sérieusement développé, c'est ainsi qu'une maison de Paris, si les renseignements que l'on nous donne sont exacts, aurait acheté dans diverses régions de notre département, 1.500 tonneaux de vin rouge. Des pourparlers seraient engagés, par ailleurs, pour des quantités encore supérieures.

La campagne d'achats qui s'est dessinée bien tardivement battrait donc son plein dans le courant du printemps 1930.

Le prix des vins ordinaires semble être stabilisé de 13 à 1.500 fr. le tonneau nu pour les vins rouges et de 1.000 à 1.200 fr. pour les vins blancs.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 26 mars 1930. — Région, rouge 9 à 10: 8 à 10 ; blanc, 9,50 à 10,50 ; rosé, 9,50 à 10,50 l'hecto-degré, suivant qualité.

VAUCLUSE. — **Avignon.** On constate un léger réveil, et une tendance de plus en plus marquée à se porter vers la belle marchandise, au détriment des vins douteux.

Voici la moyenne des prix pratiqués dans notre région : vins inférieurs, 6 à 7 fr. ; Aramons de bonne qualité, 7,50 à 8 fr. ; plants durs et coteaux, 8,50 à 9 fr. 50 ; rosés et vins blancs, 8,50 à 10 fr. Le tout à l'hecto-degré, selon mérite, distances et délais.

LOIRET. — **Orléans**, 22 mars (Cote off. court. asser.) Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 380 à 450 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 250 à 300 fr. Vin blanc de Blois, 190 à 240 fr. les 228 litres.

Confédération des coopératives vinicoles de Provence. Bureau à Velaux. Vente de vins. — *Fédération du Var.* — Aups, 1.400 hl. rouge, 10°3, 92 fr. 50 ; Cabasse, 360 hl. rouge, S. G. D., 92 fr. ; Draguignan, 1.175 hl. rouge, 10°5, 100 francs ; 500 hl. rouge, 11°, 105 fr. ; La Cadière, 380 hl. rouge, 9°3, 90 fr. ; 380 hl. rouge, 9°3, 93 fr. 60 ; La Crau, 400 hl. rouge, 10°3, 95 fr. ; « Amicale » Cuers, 1.200 hl. rouge, 10°7, 100 fr. ; La Roquebrusanne, 350 hl. rosé, 11°2, 110 francs ; Nans-les-Pins, 370 hl. alicante, 10°5, 120 fr. ; Pontevès, 1.500 hl. greffe, 10°2, 95 francs ; 290 hl. blanc, 10°4, 106 francs ; St-Tropez, 1.150 hl. rouge, 11°, 110 francs ; 210 hl. rouge, 11°, 110 francs ; Saint-Antonin, 580 hl. greffe, 10°8, 105 francs ; 300 hl. rosé, 10°8, 110 francs.

Fédération de Vaucluse. — Valréas, 350 hl. jacquez, 11°3, 146 fr. 90.

Fédération des Basses-Alpes. — Villeneuve, 330 hl. rouge, 10°4, 104 francs ; 320 hl. rouge, 9°8, 98 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Pont-Sainte-Réparade, 200 hl. rouge, 9°7, 100 francs ; Rousset, 600 hl. rouge, 10°5, 105 francs.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 22 mars 1930

Vin rouge, 1er choix, 8,00 à 9,00 ; 2e choix, 7,50 à 7,75 ; 3e choix, 6,50 à 7,00 le degré.

Oran. — Du 22 mars 1930 :

Vin rouge : 6,00 à 7 fr. 00

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «»» à »«« fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à «»« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, »»» à »«« ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Narbonne. — 3/6 vin, 765 à 775 ; 3/6 marc, 710 à ««»» ; eau-de-vie de-marc, 700 à ««» fr.; fine du Languedoc, 475 fr. les 60 degrés.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 700 à 750 fr. ; marc, 600 à 625 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 28 mars 1930

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	6 fr. 50 à 6,60 le degré casser
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr 00 à «,»» degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 20 à »,«« —
— — au-dessus.	» fr. «« à 4 fr. 50 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr «« à 7 fr. 50 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance toujours en baisse persistante.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 1er avril 1930.

	courant	mai	juillet-août
Blé	133 P.	132 P.	129 P.
Seigle.	71 50 N.	80 N.	82 N.
Avoine noire	......	....	......
Avoine......	69-68,75 P.	69 P.	69 P.

New York. — 28 mars 1930 :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver........	138 3/4	122.34	131.32	0.61
Juillet...................	..., ./.	.....	......	....
Septembre...............	.,.. ./.	.....	.....	....
Décembre................	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ««» »/« c. le bushel («« fr. »» les 100 kil. bigarré durum ««« «/» cents («»« fr. «»).

Alger. — 22 mars 1930.

Blé tendre colon 1er choix, 136 à 137 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 135 à 136 fr.
Blé dur colon. 160 à 161 fr
Orge colon, 60 à 61 fr.
Avoine d'Algérie, 64 à 65 fr.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 123 à 127 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,«» à 128,«» ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 27 à 30,00. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, ««« à »»» fr ; sulfate cuivre neige, 320 à 325 fr.; superphosphate minéral 14, 29,50 à 35,50 ; sulfate de fer, 30 à 35 ; logé gare de Sète.

Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 23 au samedi 29 mars 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche	12.2	5 9	14	12	0.8	»	11.1	4 0	17	11	7.9	»
Lundi	14.6	6.1	14	12	14.3	«	9.2	1.9	17	10	12.3	»
Mardi	9.7	4.0	18	14	trac.	»	9.5	6.8	16	11	2.5	»
Mercredi	3.6	3.9	17	15	2.6	«	8 5	0.1	«	»	3.1	«
Jeudi	6.8	0.6	14	12	»	»	5.0	5.0	17	11	1.0	»
Vendredi	12.0	0.3	14	12	»	«	11.0	3.0	17	10	«	»
Samedi	16.5	7.9	18	17	»	»	13.9	5.5	16	11	1.1	«
Total					17.7	«					28.4	«
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche	11.4	5.5	14	11	9.3	0.3	9.2	3 0	11	9	5.6	»
Lundi	17.2	6.8	15	11	2 7	»	9.9	0.3	»	»	0.5	»
Mardi	8 8	4.6	18	11	5.6	«	8.5	7.9	16	11	1.2	«
Mercredi	10.8	3.0	19	17	5.7	«	9.9	0.3	18	13	4.6	«
Jeudi	9.2	1.5	14	11	»	»	4.2	0.4	11	9	5.0	«
Vendredi	17.4	0.5	15	11	»	»	11.1	6.1	»	»	»	«
Samedi	15.7	2.8	18	11	1.6	»	11.0	6.1	16	11	0.1	«
Total					24.9	0.3					17.0	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	10.4	5.0	9	8	0.6	10	13.3	4.8	13	10	3.5	1
Lundi	18.6	5.5	17	12	4.4	«	17.2	5.2	16	12	1.0	«
Mardi	10.0	7.9	16	12	2.9	»	10.5	8.4	16	13	8.0	«
Mercredi	10.1	2.6	18	15	»	»	10.5	2.4	17	14	1.1	«
Jeudi	5.0	0.6	9	8	5.0	«	5.5	1.6	13	10	0.2	»
Vendredi	16.3	4.0	17	12	«	«	12.4	2.5	16	12	«	«
Samedi	17.1	7.8	16	15	1.0	»	13.3	7.4	16	13	3.7	«
Total					13.9	10.					17.5	1
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	13.2	6.3	15	13	14.2	»	13.2	4.0	16	12	»	10
Lundi	20.4	7.9	17	13	4.5	«	16 3	7.9	16	12	«	«
Mardi	7.6	7.0	18	13	13.1	«	15.0	12.9	18	13	«	»
Mercredi	10.8	2.3	20	18	18.0	»	13.8	6.9	19	14	»	«
Jeudi	8.9	0.4	15	13	3.5	»	10.4	6.0	16	12	trac.	10
Vendredi	16.1	4.0	17	13	trac.	«	12.3	0.5	16	12	»	«
Samedi	18.5	9.7	18	13	trac.	»	14.4	8.2	18	13	0.4	»
Total					53.3	»					0.4	20.0
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	16.9	4.4	12	9	»	3	13.7	6.0	16 0	5.6	9.4	2.5
Lundi	17.2	7.8	16	14	»	«	15.5	6.0	16.5	8.2	0.3	»
Mardi	14.0	7.7	17	15	3.1	«	17.8	9.5	20.1	5.3	«	»
Mercredi	10.4	1.3	18	16	1.0	»	18 5	8.5	19 5	4.3	»	«
Jeudi	9.4	3.1	12	9	1.2	3	28.2	5.7	20.4	4.9	»	»
Vendredi	11.9	4.3	16	14	»	»	23.0	6.5	19.9	7.9	«	»
Samedi	13.7	9.7	17	15	trac.	«	21.6	6.5	«	5.9	«	»
Total					5.3	6.					9.7	2.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	17.3	5.3	14	12	»	3	21.2	10.5	17.2	4.0	»	»
Lundi	15.6	8.8	16	14	»	»	24.4	5.5	22.6	7.5	»	«
Mardi	14.0	10.5	19	16	trac.	«	18.3	11.2	19.8	9.7	11 6	»
Mercredi	14.4	4.8	18	14	0.3	»	15.5	10.1	18.0	11.5	»	«
Jeudi	12.2	6.4	14	12	»	»	18.8	8.2	19.3	7.3	«	»
Vendredi	14.0	3.7	16	14	«	»	25 4	6.4	19.3	9.8	»	»
Samedi	12.7	10.9	19	16	0 3	«	25 7	14.8	15.9	7.1	«	«
Total					0.6	3.					11.6	»

Observations. — Printemps. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**